

Hygienekontrollproben

Das genussvolle Zubeißen kann einem nach so manchem Lebensmittelskandal schon vergehen: Salmonellen in Sesamprodukten, Listerien in Würsten, Rohmilch mit Durchfallerregern oder EHEC im Gemüse.... da fragt man sich, ob man überhaupt noch etwas unbedenklich essen kann. Zwei von drei Europäern sind laut einer Umfrage der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit, überzeugt davon, dass unsere Lebensmittel weniger gesund sind als noch vor zehn Jahren.

Alle Lebensmittelunternehmer, vom landwirtschaftlichen Betrieb über die Produktions- und Verarbeitungsstufen hinweg bis hin zur Abgabe der Produkte haben das EU- Hygienerecht einzuhalten und dafür Sorge zu tragen, dass die von ihnen in Verkehr gebrachten Lebensmittel sicher sind.

Bei der Gewinnung und Verarbeitung tierischer Erzeugnisse werden deshalb entsprechende Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen getroffen.

In Betrieben, die tierische Lebensmittel be- bzw. verarbeiten, sind Eigenkontrollen vorgeschrieben, die eine hygienisch einwandfreie Produktion dokumentieren sollen. Die Ergebnisse dieser Eigenkontrollen werden regelmäßig von den zuständigen Behörden überwacht. Dabei werden auch die Herstellungsprozesse, wie Be- und Verarbeitung und die Produktpflege im Herstellerbetrieb (z. B. Kühlung) bis zur Auslieferung der Erzeugnisse kontrolliert.

Mit eingebaut in das Hygienekonzept sind auch Überprüfungen produktberührender Flächen, des Personals und der Arbeitskleidung.

Besondere Aufmerksamkeit wird der Überprüfung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in den Betrieben zuteil. Es soll festgestellt werden, ob die Flächen nicht nur visuell sauber, sondern auch so deutlich keimreduziert sind, dass die Qualität der Lebensmittel nicht beeinträchtigt ist. Besonders an schwer zugänglichen Stellen, die schlecht zu

reinigen sind, können so Hygieneschwachpunkte ermittelt werden.

Zu den Aufgaben der Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden gehört die Durchführung von Hygienekontrollen in Betrieben der Lebensmittelindustrie, des Handwerks, von Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sowie Gaststätten. Zur Beurteilung der Hygienesituation werden in diesem Rahmen zur Überprüfung der Betriebshygiene Hygienekontrollproben in Form von Tupferproben entnommen, die Schlachtkörperhygiene wird anhand von Stanzproben oder Kratzschwammproben direkt vom Tierkörper überprüft. Durch diese umfassenden Maßnahmen soll sichergestellt werden, dass die Hersteller in Zusammenarbeit mit den kommunalen Überwachungsbehörden gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel produzieren und an den Verbraucher abgeben können. In Abhängigkeit vom Untersuchungsziel und Untersuchungsanlass werden unterschieden

1. Planproben: Proben im Rahmen der (routinemäßigen) amtlichen Überwachung werden oft zur Überprüfung des Reinigungs- und Desinfektionsregimes entnommen. Hierzu zählen auch Einsendungen, die im Rahmen der Exportzertifizierungen entnommen wurden.

2. Proben aus besonderem Anlass werden unter anderem entnommen, wenn der Verdacht lebensmittelbedingter Erkrankungen bestand, sowie im Verfolg von positiven Befunden im Lebensmittel.

Zu diesen Zwecken wurden durch die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden im Jahr 2023 insgesamt **297 Untersuchungsaufträge** erteilt, bei denen **insgesamt 2256 Hygienekontrollproben** zur Untersuchung entnommen und eingesandt wurden. Davon wurden **4 Einsendungen** mit **insgesamt 20 Einzeltupfern** im Rahmen der **Russische Föderation/Zollunion-Exportzertifizierungen** entnommen.

Probenart	Proben gesamt: 2256	Kontrolle Hygiene	aus laufender Produktion
Tupferproben *	2117	1863	254
* davon mit Erkrankungszusammenhang	65	16	49
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Stanzproben)	68		68
Hygieneproben vom Schlachttierkörper (Kratzschwammproben)	71		71

* In den Tupferproben enthalten

Ergebnisse der Untersuchungen

Von insgesamt 2117 Tupferproben wurden 1863 Proben durch die amtlichen Kontrolleure nach erfolgter Reinigung entnommen. Die meisten Proben sind in Lebensmittel-Verarbeitungsbetrieben bzw. bei Herstellerbetrieben gezogen worden, da hier ein hohes Risiko der mikrobiellen Verunreinigung besteht. So können kontaminierte Zutaten oder Zwischenprodukte durch unsachgemäße Reinigung und Desinfektion die Waren nachteilig beeinflussen. Bei 422 (28 %) von 1522 nach der Reinigung auf Hygiene-Indikatorkeime untersuchten Proben wurde der Erfolg als nicht annehmbar beurteilt. Dies betraf 49 Einsendungen aus 43 verschiedenen Betrieben.

Herkunft/ Betriebsart der Tupferproben	Grund	Anzahl	Kontrolle R+D/ nicht ausreichend	US auf Salmonellen/ pos.	US auf Listerien/ pos.	Nachweis sonstiger Erreger
Erzeuger (1)	Plan	0	-	-	-	-
	Verfolg/ Verdacht	0	-	-	-	-
Hersteller/Abpacker (2)	Plan	832	556/167	316/0	436/8	Hefen 18 Schimmelpilze 7 Pseudomonaden 2
	Verfolg/ Verdacht	21	-	16/0	5/0	Hefen 1
Vertriebsunternehmer u. Transporteure (3)	Plan	0	-	-	-	-
	Verfolg/ Verdacht	10	-	-	10/0	-
Einzelhandel (4)	Plan	484	444/80	73/0	348/0	Hefen 9 Schimmelpilze 2
	Verfolg/ Verdacht	30	20/5	-	20/2	Hefen 1
Dienstleistung (5)	Plan	256	246/77	27/1	103/0	Hefen 9 Schimmelpilze 8 Pseudomonaden 2
	Verfolg/ Verdacht	103	16/9	60/6	-	Norovirus 1 Rotavirus 1
Verarbeitung (6)	Plan	315	217/67	65/0	245/12	Schimmelpilze 4
	Verfolg/ Verdacht	66	23/17	3/0	53/6	-

Salmonellen wurden 2023 in 7 Tupferproben bei einem Catering-Betrieb im Zusammenhang mit einem Erkrankungsgeschehen nachgewiesen.

Alle 71 Proben direkt von Tierkörpern waren Salmonella-negativ.

Aus 28 von 1220 Tupferproben wurde *Listeria monocytogenes* isoliert. Betroffen waren 4 Fleischereien, 3 Fleischwarenhersteller, 2 Direktvermarkter von Fleisch- und Wurstwaren, 2 Hersteller von Fischerzeugnissen, 2 Fischverarbeitungsbetriebe, 1 Direktvermarkter von Fisch und Fischereierzeugnissen sowie 1 Aufsteller von Lebensmittelautomaten.

Im Zusammenhang mit einem Erkrankungsgeschehen konnten in Tupferproben vom Tisch eines Speisesaals Noroviren und Rotaviren als Durchfallerreger nachgewiesen werden.

Zur Überprüfung der Schlachthygiene wurden insgesamt 139 Hygienekontrollproben direkt am Tierkörper entnommen und gemäß den EU-Vorgaben auf mikrobiologische Kriterien untersucht. Anhand bestimmter Indikatorkeime wird hier die mikrobiologische Belastung des Fleisches direkt nach der Schlachtung beurteilt. Insgesamt wurden 6 Stanzproben vom Rind und je 8 Stanzproben vom Schaf und vom Schwein aufgrund eines zu hohen Keimgehaltes (auch im Tagesdurchschnitt) als unbefriedigend beurteilt.

Im Rahmen einer guten Hygienepaxis kommt dem Hygienebewusstsein und dem entsprechend verantwortungsvollem Umgang mit Lebensmitteln große Bedeutung zu. Die Untersuchungsergebnisse dienen den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden dazu, geeignete Maßnahmen zur Verbesserung der Betriebshygiene einzufordern und bei groben Verstößen ggf. Sanktionen zu verhängen.